Wein expertise

Criadores de Rioja Rioja (D.O.C.)

Geschmack I

Tiefdunkles Kirschrot. In der Nase Vanillearomen vom Ausbau im Eichenfass, begleitet von Röstaromen und Würznoten. Vollmundig am Gaumen, dominanter Körper, fleischig, saftig. Ausbalancierter Abgang mit reifen Früchten und angenehmen Tanninen. Perfekt zu Lammkoteletts, kräftigen Käsen und würzigen Fleischgerichten.

Rebsorten |

Graciano (5 %) Tempranillo (95 %)

Fassreife I

18 Monate amerikanische und französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,30 g/l | Restzucker: 1,50 q/l

Passt zu ... |

Fleisch: Lammkotelett

Käse: Kräftig

